UNIVERSITE DU VIN Association Loi 1901

Le Château 26790 SUZE LA ROUSSE

Téléphone: 04 75 97 21 34 Télécopie: 04 75 98 24 20

Site: www.universite-du-vin.com Mail: universite.du.vin@wanadoo.fr

N° déclaration d'existence : 82 26 000 12 26

N° SIRET: 324 249 937 00016



VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

pour l'obtention de la Certification Professionnelle

SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE

NOTE D'INFORMATION aux CANDIDATS à la VAE

Les principes généraux :

La possibilité d'obtention de la certification par validation des acquis de l'expérience est prévue par le code du travail.

La Loi prévoit que :

- Toute personne engagée dans la vie active est en droit de faire valider les acquis de son expérience, notamment professionnelle, en vue de l'acquisition d'un diplôme, d'un titre à finalité professionnelle ou d'un certificat de qualification
- Les diplômes ou titres à finalité professionnelle sont obtenus par les voies scolaire et universitaire, par apprentissage, par la formation professionnelle continue ou, en tout ou partie, par la validation des acquis et de l'expérience
- Peuvent être prises en compte, au titre de la validation, l'ensemble des compétences professionnelles acquises dans l'exercice d'une activité salariée, non salariée ou bénévole, en rapport direct avec le contenu du diplôme ou du titre. La durée minimale d'activité requise ne peut être inférieure à 1 an
- La validation est effectuée par un jury dont la composition garantit une présence significative de représentants qualifiés des professionnels concernés
- Le jury peut attribuer la totalité du titre. A défaut, il se prononce sur l'étendue de la validation et en cas de validation partielle, sur la nature des connaissances et compétences devant faire l'objet d'un contrôle complémentaire
- Le jury se prononce au vu d'un dossier constitué par le candidat, à l'issue d'un entretien à son initiative ou à l'initiative du candidat et le cas échéant, d'une mise en situation professionnelle réelle ou reconstituée, lorsque cette procédure est prévue par l'autorité délivrant la certification.

<u>Procédure mise en œuvre par l'Université du Vin en vue de l'obtention de la certification professionnelle « SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE » dans le cadre de la VAE :</u>

Pré requis :

Le candidat doit justifier d'une expérience correspondant à l'exercice, continu ou non, pendant une durée cumulée d'au moins une année, d'activités salariées, non salariées ou bénévoles, en rapport direct avec le contenu de la Certification

Procédure:

- 1. Réunion d'information / Entretien téléphonique
- Lieu : Université du Vin
- Possibilité de prévoir à la place un entretien téléphonique en cas d'éloignement géographique du candidat et/ou d'impossibilité de se rendre sur le site de l'Université du Vin
- Présentation du cadre juridique de la VAE
- Présentation de la procédure de VAE
- Présentation des possibilités d'accompagnement (facultatif) du candidat, du coût et du financement de l'accompagnement facultatif, des délais de la VAE
- Remise au candidat du Livret 1 : « dossier de recevabilité »

2. Dossier de Recevabilité : Livret 1

- Remise par le candidat de son Dossier de Recevabilité (Livret 1).
- La remise du dossier de recevabilité se fait directement auprès du service formation de l'Université du Vin, par courrier avec accusé de réception ou en mains propres contre remise d'un reçu.
- A réception du dossier le Service Formation vérifie sa complétude : le dossier devant être dûment complété et comporter l'ensemble des pièces justificatives (annexes) demandées
- Etude formelle du dossier de recevabilité : expertise de la recevabilité administrative
- Décision de recevabilité : notification au candidat dans un délai de 30 jours

3. Accompagnement du candidat (facultatif) :

- Une prestation d'accompagnement du candidat peut être proposée par l'Université du Vin.
- Objectifs:
 - o Travail de lecture et d'analyse du référentiel de la certification
 - o Repérage de l'expérience du candidat à valider
 - o Aide à la formulation de l'expérience à valider
 - o Conseils personnalisés en vue de remplir le dossier
 - Préparation et simulation d'entretien avec le jury

4. Dossier VAE: Livret 2

- Réception du Livret 2
- Etude formelle du dossier par la direction: expertise de sa recevabilité au regard de l'expérience et des acquis du candidat
- Transmission au jury
- 5. Examen du dossier VAE par le Jury et convocation du candidat devant le Jury au plus tard 1 mois avant le jour du jury

6. Entretien du candidat avec le jury

Entretien avec le jury permettant au candidat de prouver ses compétences lors d'un échange avec le jury. En cas de doute notamment sur les compétences d'analyse sensorielle et de dégustation, le jury tiendra à disposition le matériel nécessaire à une mise ne situation professionnelle reconstituée.

- Note d'information aux candidats à la VAE -

⁻ Certification « SOMMELIER-CONSEIL, CAVISTE » - Document Université du Vin - page 2 -

- 7. <u>Délibération du jury qui</u> se prononce sur l'étendue de la validation (totale ou partielle).
- 8. Notification de la décision motivée par écrit à la Directrice de l'Université du Vin
- 9. Notification de la décision au candidat par courrier ou courriel dans un délai maximal de 1 mois.

Coût de la procédure de VAE :

- Accueil et information du candidat, remise du Livret 1 et étude de recevabilité de son dossier
 - o gratuit
- Accompagnement (facultatif)
 - o Coût: 800 euros pour 12 heures
- Constitution du jury, étude du Livret 2, entretien avec le candidat et mise en situation
 - o 700 euros

<u>Le Service Formation de l'Université du Vin se tient à disposition des candidats pour toute démarche relative au financement du coût de la procédure.</u>

VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE pour l'obtention de la Certification Professionnelle

pour l'obtention de la Certification Professionnelle SOMMELIER-CONSEIL

ATTESTATION SUR L'HONNEUR

(A insérer dans le formulaire de candidature à la VAE)

Je soussigné	atteste sur l'honneur
_	
- -	
-	
-	